

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана аграрно-технологического
факультета

А.В. Димогло

« 22 » 09 2023 г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.04(П) Педагогическая практика

Направление подготовки: 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профиль подготовки «Технология и организация централизованного
производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная (ускоренное обучение на базе СПО)

Год набора 2021

Тирасполь, 2023

Программа Педагогической практики разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ и основной профессиональной образовательной программы по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Составитель программы практики:

доцент, к. с.-х. наук, доцент Пазяева Пазяева Т.В.

Программа практики утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 22 » 09 2023 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой

« 22 » 09 2023г. Пазяева Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи педагогической практики

Цели практики - закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики, соотнесенные с видами и задачами профессиональной деятельности:

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения, полученных обучающимися в процессе изучения профессиональных дисциплин;
- накопление опыта практической работы подготовки и проведения учебных занятий по направлению подготовки;
- овладение методикой анализа учебных занятий.

2. Место педагогической практики в структуре ООП

Б2.В.04(П) Педагогическая практика в учебном плане находится в вариативной части цикла Б2 «Практики» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04. **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** и является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

3. Формы проведения педагогической практики:

Форма проведения Педагогической практики— компактная.

Способ проведения практики — стационарная (на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции).

4. Место и время проведения научно-исследовательской работы

В соответствии с графиком учебного процесса педагогическая практика для обучающихся заочного отделения у(скоренного обучения на базе СПО) проводится на 3 курсе в 6 семестре в течение 8 дней. Общая трудоемкость практики - 2 зачетные единицы (72 часа).

Место проведения Педагогической практики – кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики и индикаторы их достижения

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ПК-5 Способен осуществлять отбор и дополнительное обучение персонала	ИД-1 ПК-5 Осуществляет деятельность, соответствующую дополнительному обучению персонала ИД- 2 ПК-5 Готовит информационные материалы о возможностях и содержании дополнительной образовательной программы и представляет их при проведении мероприятий по привлечению обучающихся.

Универсальные компетенции и индикаторы их достижения Обязательные и общепрофессиональные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Рекомендуемые компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при необходимости) Не предусмотрены

В результате освоения педагогической практики обучающийся должен:

знать:

- педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида;
- информационные материалы о возможностях и содержании дополнительной образовательной программы;
- методы педагогического мастерства;

уметь:

- передавать профессиональные знания в области технологии продуктов питания, объяснять актуальные проблемы и тенденции ее развития, современные технологии в производстве кулинарной продукции;
- осуществлять деятельность, соответствующую дополнительному обучению персонала;
- разрабатывать дополнительные образовательные программы;
- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт для проведения мероприятий по обучению работников;

владеть:

- современными образовательными технологиями профессионального образования (профессионального обучения) в области производства продуктов питания.

6. Структура и содержание педагогической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		Практическая работа	Самостоят. работа	
1	1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция	1	-	Консультация, опрос
2	2. Основной этап. Освоение педагогических, психологических и методических основ развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида.	10	40	Собеседование консультации
3	3. Заключительный этап. Оформление отчета по педагогической практике.	2	19	Отчет, отчетная ведомость Защита отчета
Всего 72 часа		13	59	зачет с оценкой

7. Формы отчетности по практике

По итогам практики студент представляет руководителю отчетную документацию:

1. Отчетную ведомость по производственной (педагогической) практике.
2. Отчет по педагогической практике.

8. Аттестация по итогам практики

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Время проведения аттестации – .6 семестр согласно Приказу на педагогическую практику.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения педагогической практики – включены в ФОС производственной (педагогической) практики.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Основы компетентностного подхода в высшем образовании	Троянская С.Л.	2016	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
2	Основания педагогики / Пособие для авторов учебников и преподавателей	Новиков А.М.	2014	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
3	Педагогика высшей школы. Учебно-методическое пособие	Сост. Мешков Н.И., Садовникова Н.Е.	2014	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
4	Педагогика высшей школы: учебное пособие для аспирантов	Авт.-сост. И.И. Черкасова, Т.А. Яркова.	2015	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
Дополнительная литература						
1	Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов	Подласый И.П.	2006	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
2	Педагогика: педагогические теории, системы, технологии	С.А. Смирнов, И.Б. Котова, Е.Н. Шиянов и др.	2011	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
3	Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности	Смирнов С.Д.	2001	-	+	Кафедра педагогики и СОТ
Итого по дисциплине: % печатных изданий –; % электронных 100%.						

9.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Microsoft Power Point (презентации лекционного материала и лабораторно-практических занятий).

Google <http://www.google.com>

Yandex <http://www.yandex.ru>

Rambler <http://www.rambler.ru>

9.3. Методические указания и материалы по прохождению практики

Методические указания и материалы представлены раздаточным материалом и находятся в разработке.

10. Материально-техническое обеспечение практики

Во время прохождения педагогической практики обучающиеся могут использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующих кабинетах 23, 24 и на выпускающей кафедре ТП и ПСХП АТФ.